



REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017

1. Postanowienia ogólne

1.1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego – „Mistrz Karpia 2017” realizowanego w ramach Dni Karpia w Dolinie Baryczy 2017 jest **Stowarzyszenie „PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy”**.

1.2. Celem Konkursu są:

- a) propagowanie i pogłębianie wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Doliny Baryczy,
- b) zwiększanie atrakcyjności kuchni regionalnej Doliny Baryczy opartej o ryby słodkowodne,
- c) podnoszenie kompetencji kulinarnych podmiotów gastronomicznych z Doliny Baryczy,
- d) wprowadzenie do karty dań, nowych przepisów na potrawy z ryb słodkowodnych.

1.3. Miejsce i termin konkursu –

- a) I część **20.11.2017** – Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional). Miejsce: Restauracja Stary Młyn, Niesułowice 25, gm. Milicz.
- b) II część **30.11.2017** Mistrz Karpia 2017– nagroda publiczności. Miejsce: Karczma Górecznik, Antonin, ul. Wrocławska 7, gm. Przygodzice – w ramach konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017 (uczestnicy konferencji: m.in. organizatorzy Dni Karpia, partnerzy Dni Karpia, media, wybrani losowo uczestnicy kolacji rybnych, aktywni uczestnicy wydarzeń Dni Karpia, producenci lokalni, przedstawiciele gospodarstw rybackich)

2. Zasady przeprowadzania Konkursu- Kategorie Konkursowe

2.1 Konkurs odbywa się w II częściach, w których wyłonieni zostają laureaci z każdej kategorii.

2.2 Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional) - dla restauracji, które brały udział w kolacjach rybnych 2017

- a) Kategoria obowiązkowa – potrawy wybrane podczas kolacji rybnej w ramach Dni Karpia 2017 laureat Mistrz Karpia 2017 – najlepsza potrawa Ryby do syta (I, II, III miejsce)
- b) Kategoria dodatkowa - potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci. Laureat - Mistrz Karpia 2017 – Potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci (I, II, III miejsce).

(UWAGA: konkurs w kategoriach dodatkowych zostanie przeprowadzony przy zgłoszeniu min. 4 podmiotów).

2.3 Mistrz Karpia 2017 - nagroda publiczności

Kategoria dodatkowa - dla restauracji, które brały udział w kolacjach rybnych 2017, dla restauracji, które nie brały udziału w kolacjach rybnych danie z ryb Doliny Baryczy przygotowane do oceny publiczności w ramach prezentacji restauracji podczas konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017. Laureat Mistrz Karpia 2017 - nagroda publiczności (I miejsce).

3. Zasady przeprowadzania Konkursu Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional)

3.1 Przebieg

- a) Konkurs będzie przeprowadzony jednego dnia z podziałem na godziny.
UWAGA: Losowy przydział godzin dla podmiotów uczestniczących w Konkursie, zostanie przedstawiony przez Organizatora, po wpłynięciu zgłoszeń udziału, najpóźniej do 08.11.2017.
- b) Każdy uczestnik ma obowiązek przedstawić, opisać potrawę konkursową przed jury. Przewiduje się max 20 min: w tym na przedstawienie potrawy konkursowej max 10 min, ocena jury oraz rozmowa z reprezentantem podmiotu max 10 min. Czas może być zmodyfikowany po weryfikacji ilości zgłoszeń.
- c) Uczestnik konkursu przygotowuje danie ekspozycyjne oraz max 4 porcje degustacyjne dla jury.
- d) Danie ekspozycyjne podlega sfotografowaniu podczas konkursu Mistrz Karpia przez profesjonalnego fotografa.

REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017

3.2 Ocena

- e) Skład Jury konkursu stanowią profesjonaliści z branży gastronomicznej spoza Doliny Baryczy.
- f) Każdy z uczestników, może otrzymać od każdego jurora: max sumę punktów składowych kryteriów oceny, od wszystkich jurorów: Ilość jurorów X max sumę punktów składowych kryteriów oceny.
- g) Jury dokonuje oceny potraw konkursowych z uwzględnieniem odpowiednich kryteriów i przypisanej do tych kryteriów punktacji.

Przedstawiona potrawa w kategorii „najlepsza potrawa Ryby do syta” oceniania będzie pod względem:

1. doboru składników i zgodności z lokalną kuchnią (0-10)
2. walorów smakowych- zapachowych (0-10)
3. sposobu podania, wyglądu i aranżacji dania (0-10)
4. walorów zdrowotnych przygotowanych potraw (0-10)
5. wkład merytoryczny (0-12):
 - specyfika i wiedza na temat składników (jakie i skąd pochodzą produkty- szczególnie pochodzenie ryby), stosowanie krótkich łańcuchów dostaw, charakter regionalny
 - specyfika przyrządzania potrawy, sposobu obróbki potrawy
 - wyjątkowość potrawy, osobisty styl kulinarny
 - pochodzenie, historia potrawy

Przedstawiona potrawa w kategorii „potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci” oceniania będzie pod względem:

1. doboru składników i zgodności z lokalną kuchnią (0-10)
2. walorów smakowo - zapachowych (0-10)
3. sposobu podania, wyglądu i aranżacji dania (0-10)
4. walorów zdrowotnych przygotowanych potraw (0-10)
5. wkład merytoryczny (0-15):
 - specyfika i wiedza na temat składników (jakie i skąd pochodzą produkty), stosowanie krótkich łańcuchów dostaw, charakter regionalny
 - specyfika przyrządzania potrawy, sposobu obróbki potrawy
 - wyjątkowość potrawy, osobisty styl kulinarny
 - pochodzenie, historia potrawy
 - nazwa potrawy

- h) Decyzja jury jest ostateczna.
- i) Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagrody będzie miało miejsce 30.11.17 na konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017.

4. Zasady przeprowadzania Konkursu Mistrz Karpia 2017 – nagroda publiczności

4.1 Przebieg

- a) Konkurs odbędzie się podczas konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017
- b) Podmioty uczestniczące w konkursie przygotowują min. 120 niewielkich porcji degustacyjnych dla publiczności (organizator może zmienić ilości porcji degustacyjnych, w zależności od liczby uczestników konferencji o czym jest zobowiązany niezwłocznie powiadomić zgłoszonych do konkursu).
- c) Potrawy zostaną wystawione na specjalnie oznaczonych stołach prezentacyjnych, każda z potraw powinna zawierać wizytówkę z numerem konkursowym potrawy, nazwą podmiotu, nazwą potrawy, pochodzenie ryby (nazwa gospodarstwa rybackiego dostarczającego rybę do dań konkursowych). Wizytówki przygotowuje organizator.
- d) Numery konkursowe zostaną nadane losowo przez Organizatora, po zgłoszeniu potraw.



REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017

4.2 Ocena

- a) Ocena potraw odbędzie się przez uczestników konferencji – publiczność.
- b) Uczestnicy po degustacji potraw głosują, wpisując numer potrawy na odcinku zaproszenia i wrzucają do urny
- c) Przedstawiciel Organizatora przelicza głosy i potrawa, która dostała największą ilość głosów otrzyma tytuł MISTRZA KARPIA – nagroda PUBLICZNOŚCI 2017
- d) Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagrody będzie miało miejsce 30.11.17 na konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017.

5. Nagrody

- 5.1 Laureaci I miejsca w każdej kategorii otrzymają pamiątkową statuetkę i dyplom.
- 5.2 Laureaci miejsca II i III - otrzymują pamiątkowe dyplomy.
- 5.3 Nagrodą za pierwsze trzy miejsca w każdej kategorii jest udział w dedykowanych profesjonalnych warsztatach kulinarnych w zakresie i terminie uzgodnionym z laureatami.
- 5.4 Nagrodą dla wszystkich uczestników kategorii „potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci” będzie udział w warsztatach przeprowadzonych we współudziale Julki Cymbaluk zdobywczyni I miejsca w konkursie „Masterchef junior”.
- 5.5 Laureaci I miejsca – organizator przewiduje dodatkowo nagrody rzeczowe (rodzaj nagrody rzeczowej uzależniony jest od posiadanych środków).
- 5.6 Organizator ponosi koszty organizacji konkursu, statuetek, dyplomów, organizacji sesji fotograficznej, organizacji warsztatów kulinarnych oraz konferencji podsumowującej.
- 5.7 Koszty dojazdu na wydarzenia uczestnicy ponoszą we własnym zakresie.

6. Warunki uczestnictwa

- 6.1 Podmioty, które organizowały kolację rybną w ramach Dni Karpia 2017, prowadzące zarejestrowaną działalność gastronomiczną na obszarze Doliny Baryczy, tj. na terenie gmin: Cieszków, Krośnice, Milicz, Przygodzice, Odolanów, Sośnie, Twardogóra, Żmigród - **mogą uczestniczyć w Konkursie Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury professional oraz nagroda publiczności**
- 6.2 Podmioty, które nie organizowały kolacji rybnych ale prowadzą zarejestrowaną działalność gastronomiczną na obszarze Dolnego Śląska lub Wielkopolski **mogą uczestniczyć w Konkursie Mistrz Karpia 2017 – nagroda publiczności**
- 6.3 Warunkiem przystąpienia do konkursu jest przygotowanie potrawy z karpia z Doliny Baryczy. Restauracjom spoza Doliny Baryczy karpia dostarcza organizator w ilości potrzebnej do przygotowania potraw degustacyjnych.
- 6.4 Uczestnikami Konkursu mogą być osoby (max. 3 osoby) wyznaczone przez podmioty wymienione w pkt 6.1, 6.2 w tym szef kuchni i/lub inna osoba odpowiadająca za przygotowanie potrawy i/lub właściciel/ zarządzający podmiotem.
- 6.5 Warunkiem udziału w konkursie jest przesłanie przez podmiot, „Zgłoszenia udziału” na adres mailowy: patnerstwo@nasza.barycz.pl, w nieprzekraczalnym terminie do 10.11.2017
- 6.6 „Zgłoszenie udziału” w Konkursie stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu i zawiera:
 - a) dane zgłaszającego podmiot, dane osobowe osób reprezentujących dany podmiot oraz zgodę na wykorzystywanie wizerunku osób i potrawy konkursowej utrwalonych przez Organizatora lub na jego zlecenie;



REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017

- b) wskazanie zgłaszanej potrawy obowiązkowej oraz ewentualnie potrawy w kategorii dodatkowej.
Do każdej z kategorii można zgłosić nie więcej niż jedną potrawę.

- 6.7** Organizator zastrzega sobie prawo weryfikacji danych zawartych w „Zgłoszeniu udziału” w Konkursie.
6.8 Zgłoszenie przesłane po terminie, lub niespełniające warunków określonych w Regulaminie zostanie odrzucone.

7. Sprawy organizacyjne

- 7.1** Wszelkie składniki (z wyjątkiem karpia dla restauracji spoza Doliny Baryczy przystępującej do konkursu Mistrz Karpia – nagroda publiczności) do przygotowania oraz dekoracji potraw Uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.
7.2 Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional) - naczynia, zastawę inne akcesoria niezbędne do podania i serwowania dań konkursowych każdy Uczestnik zapewnia we własnym zakresie.
7.3 Mistrz Karpia 2017 – nagroda publiczności - naczynia, zastawę inne akcesoria niezbędne do podania i serwowania dań konkursowych zapewnia organizator. Natomiast naczynia do podgrzewania, ekspozycji potraw na stołach prezentacyjnych zapewnia każdy Uczestnik we własnym zakresie.
7.4 Każdy Uczestnik pokrywa we własnym zakresie koszty przejazdu do miejsc konkursowych oraz w razie wygrania nagrody – na warsztaty.
7.5 Uczestnicy są zobowiązani przywieźć gotowe potrawy; w miejscu odbywania się Konkursu. Do dyspozycji uczestników jest zaplecze kuchenne, w przypadku zapewnienia specyficznych warunków lub sprzętu prosimy o bezpośredni kontakt z restauracją lub organizatorem.
8 Jeżeli liczba uczestników konferencji przekroczy 100 osób (4.1.pkt b regulaminu) organizator może dokonać zakupu ryb niezbędną do realizacji potraw konkursowych z certyfikowanych gospodarstw rybackich Dolina Baryczy Poleca dla zgłoszonych w konkursie. Kwota na jednego uczestnika jest ustalona w zależności od niezbędnej ilości przygotowania porcji degustacyjnych.

8. Postanowienia końcowe

- 8.1** Organizator zastrzega sobie prawo do upublicznienia danych osobowych uczestników konkursu, członków jury, wykorzystania zdjęć, wizerunku uczestników, a także potraw.
8.2 Organizator nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uchybienia, opóźnienia spowodowane przez uczestników konkursu.
8.3 Osobą do kontaktu w sprawie Konkursu jest Anna Urbańczyk, partnerstwo@nasza.barycz.pl, tel. 71 3830432.
8.4 Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks Cywilny.